



VISTA

# SAVEURS PRÏNTANIÈRES LÉGÈRETÉ ET FRAÎCHEUR VÉGÉTALE

**VENDREDI 21 MARS**

Pour célébrer l'arrivée du printemps, les Chefs de Lily of the Valley ont imaginé un menu végétal et végétarien : une symphonie de fraîcheur et de couleurs qui met à l'honneur les produits de saison. Un accord avec une sélection de boissons sans alcool vous est proposé pour une expérience gastronomique tout en légèreté.

**ASPERGES VERTES DE PROVENCE SERVIES TIÉDIES, YAOURT À LA TAGÈTE,  
CONDIMENT PISTACHE/SALICORNE - 33€**

Swiss Mountain Spring Alpine Bitter - 9€

**PETITS POIS, PERSIL ET MENTHE POIVRÉE PILÉS,  
RICOTTA DE BUFFLONNE, BOUILLON DE COSSES - 28€**

Thé Noir du Laos : Les Grands Jardins «Meung» - 9€

**ARTICHAUTS VIOLETS GRILLÉS, PESTO DE ROQUETTE À L'OLIVE TAGGIASCHE,  
JUS CORSÉ RELEVÉ DE MYRTE - 29€**

Bière : Goxoa sans alcool - 9€

**ENRUBANNÉ DE CÉLERI RAVE BRAISÉ AUX TRUFFES NOIRES,  
SABAYON AU VIN JAUNE ET VIEUX COMTÉ - 49€**

Blanc : Divin « Chenin 0% » - 12€

**FRAISES AU JUS, SORBET À L'OXALIS ET NUAGE AU MIEL DE MADRAGUE - 22€**

Effervescent Rosé : French Bloom « Rosé » - 14€

**CHOCOLAT INTENSE, GRUÉ ET GLACE AU MUCILAGE DE CACAO - 22€**

Mocktail : Espresso Caribbean Woody sans alcool - 16€

Menu accord mets & vins - 180€

Menu - 115€ hors boissons

Vins - 65€

Hôtel Lily of the Valley

+33(0)4.22.73.22.09 | [vista@lilyofthevalley.com](mailto:vista@lilyofthevalley.com)



VISTA

# SPRING FLAVORS LIGHTNESS AND VEGETAL FRESHNESS

FRIDAY, MARCH 21

To celebrate the arrival of spring, the Chefs at Lily of the Valley have created a plant-based and vegetarian menu: a symphony of freshness and colors that highlights seasonal ingredients. A pairing with a selection of non-alcoholic beverages is offered for a light and refined gastronomic experience.

**GREEN PROVENCE ASPARAGUS SERVED WARM, MARIGOLD YOGURT,  
PISTACHIO/SAMPHIRE CONDIMENT - €33**

*Swiss Mountain Spring Alpine Bitter - €9*

**CRUSHED PEAS, PARSLEY AND PEPPERMINT,  
BUFFALO RICOTTA, POD BROTH - €28**

*Black tea from Laos : Les Grands Jardins «Meung» - €9*

**GRILLED PURPLE ARTICHOKES, ARUGULA PESTO WITH TAGGIASCA OLIVES,  
FULL-FLAVORED JUS WITH MYRTLE - €29**

*Beer : Goxoa sans alcohol-free - €9*

**CELERIAC RIBBONS BRAISED IN BLACK TRUFFLES,  
YELLOW WINE AND AGED COMTÉ CHEESE SABAYON - €49**

*White : Divin « Chenin 0% » - €12*

**STRAWBERRIES IN JUICE, SORREL SORBET AND CLOUD CAKE  
WITH HONEY FROM LA MADRAGUE - €22**

*Rosé Effervescent : French Bloom « Rosé » - €14*

**INTENSE CHOCOLATE, COCOA NIBS AND COCOA MUCILAGE ICE CREAM - €22**

*Mocktail : Espresso Caribbean Woody alcohol-free - €16*

Food & wine pairing menu - €180

Menu - €115 excluding beverage

Wines - €65

Hôtel Lily of the Valley

+33(0)4.22.73.22.09 | [vista@lilyofthevalley.com](mailto:vista@lilyofthevalley.com)